

# BISTROT DE LIÈGE

Geachte Gast,

Van harte welkom in de voormalige woonvertrekken van Baron de Selys de Fanson. Met ingrediënten van het WIJland, fruitgaard en lokale leveranciers bereiden de Chefs en hun 'équipe' de gerechten uit deze kaart. Een Franse Bistrot met een eigentijdse en regionale twist.

Bonne dégustation!

## CHEFS SPECIALS

Steak tartaar 'Royal' van rundvlees uit Margraten   Zwezerik   Ganzenlever •	€ 34,50
Winters groenten pannetje   100% Vegan   Glutenvrij • V	€ 24,50
Sliptong à la Meunière	€ 27,50
Zeetong à la Meunière	€ 55,-
Bouillabaisse   Rouille   Sinaasappel	€ 31,-
Bouillabaisse Royale   Rouille   Kreeft	€ 45,-
Runder tournedos Rossini   Truffel   Rode biet van het WIJland •	€ 54,-
Voor 2 personen, circa 30 minuten bereidingstijd Limburgs speenvarken   Gnocchi   Limburgse mosterd • <i>+ Foie gras (supplement € 9,50 p.p.)</i>	€ 60,-

- Met producten uit eigen tuin
- V Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# BISTROT MENU

**Rilette van kabeljauw | Limburgse mosterd | Witlof •**  
+ *Kaviaar (supplement € 17,50)*

\*\*\*

**Fazant | Zuurkool | Morilles •**

\*\*\*

**Knolselderij | Aardpeer | Truffelschuim V**  
+ *Truffel (supplement € 12,50)*

\*\*\*

**Hertenrugfilet | Rode kool van het WIJland | Stoofpeer •**  
+ *Foie gras (supplement € 9,50)*

\*\*\*

**Avocado | Mousse van citroen | Ganache van chocolade \* V**

\* Heeft u liever kaas i.p.v. dessert? Dat is mogelijk, wij hanteren hierbij een supplement van € 7,50

## 3-Gangenmenu:

**Kabeljauw ~ Hertenrugfilet ~ Avocado**

## 4-Gangenmenu:

**Kabeljauw ~ Knolselderij ~ Hertenrugfilet ~ Avocado**

**3-Gangenmenu € 42,-**

**4-Gangenmenu € 52,-**

**5-Gangenmenu € 62,-**

- Met producten uit eigen tuin
- V Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# VEGETARISCH BISTROT MENU

Quinoa | Limburgse mosterd | Roodlof • V

\*\*\*

Gepocheerd hoeve eitje | Zuurkool | Morilles • V

\*\*\*

Knolselderij | Aardpeer | Truffelschuim V  
+ Truffel (supplement € 12,50)

\*\*\*

Spruiten | Rode kool van het Wijland | Stoofpeer • V

\*\*\*

Avocado | Mousse van citroen | Ganache van chocolade \* V

\* Heeft u liever kaas i.p.v. dessert? Dat is mogelijk, wij hanteren hierbij een supplement van € 7,50

**3-Gangenmenu:**

**Quinoa ~ Spruiten ~ Avocado**

**4-Gangenmenu:**

**Quinoa ~ Knolselderij ~ Spruiten ~ Avocado**

**3-Gangenmenu € 42,-**

**4-Gangenmenu € 52,-**

**5-Gangenmenu € 62,-**

- Met producten uit eigen tuin
- **V** Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# A LA CARTE MENU

## VOORGERECHTEN

Oesters   Citroen   Rode wijn azijn	- 3 -	€ 9,75
	- 6 -	€ 19,50
	- 9 -	€ 29,25
	- 12 -	€ 39,-
Rilette van kabeljauw   Limburgse mosterd   Witlof • <i>+ Kaviaar (supplement € 17,50)</i>		€ 19,50
Fazant   Zuurkool   Morilles •		€ 18,50
Terrine van ganzenlever   Compote van pruimen uit onze boomgaard   Brioche •		€ 19,50
Steak tartaar van rundvlees uit Margraten   Cornichon   Sjalot •		€ 19,50

## TUSSENGERECHTEN

Bouillabaisse   Rouille   Sinaasappel		€ 19,50
Bouillabaisse Royale   Rouille   Kreeft		€ 24,50
Halve kreeft   Orzo pasta met chorizo en saffraan   Antiboise •		€ 29,50
Zwezerik   Ragout van Limburgse grotchampignons   Schuimige saus van morilles • <i>+ Foie gras (supplement € 9,50)</i>		€ 22,50
Patrijs   Zuurkool   Bloedworst •		€ 19,50
Ragout van Limburgse grotchampignons   Sjevroaje geitenkaas   Gepocheerd hoeve eitje • <b>V</b> <i>+ Truffel (supplement € 12,50)</i>		€ 18,50

- Met producten uit eigen tuin
- V** Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# A LA CARTE MENU

## HOOFDGERECHTEN

<b>Op de graat gebakken babytarbot   Artisjok   Beurre blanc •</b> <i>+ Kaviaar (supplement € 17,50)</i>	<b>€ 28,50</b>
<b>Hele kreeft   Orzo pasta met chorizo en saffraan   Antiboise •</b>	<b>€ 49,-</b>
<b>Runder tournedos   Madeirasaus   Rode biet van het Wijland •</b> <i>+ Foie gras (supplement € 9,50)</i>	<b>€ 36,-</b>
<b>Hertenrugfilet   Rode kool van het Wijland   Stoofpeer •</b> <i>+ Foie gras (supplement € 9,50)</i>	<b>€ 40,-</b>

## DESSERTS

<b>Avocado   Mousse van citroen   Ganache van chocolade V</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Pompoen   Witte chocolade   Sinaasappel   Vanille • V</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Gerlachus honing   Peren uit onze boomgaard   Pecannoot • V</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Assortiment van 4 kazen   Geaffineerd door Tom Miesen • V</b>	<b>€ 16,50</b>

- Met producten uit eigen tuin
- ✓ Vegetarisch

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

# LEVERANCIERS VERHAAL

## Het Wijland

Château St. Gerlach ontwikkelt haar eigen wijngaard en moestuin tegenover de entree van het landgoed.

## Sjevroaje

Deze ambachtelijke kaasmakerij ligt verscholen in de kelders van het Ursulinenconvent te Eijsden.

## Kalfsvlees Margraten

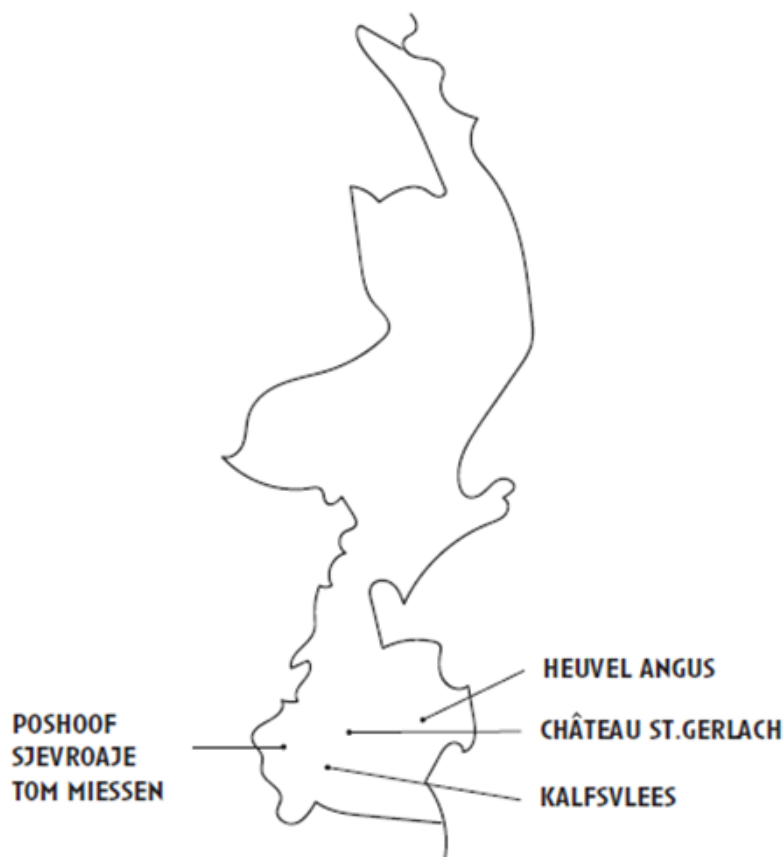
Slagerij Kusters voorziet u van vlees van echte kwaliteit met de authentieke smaak van vroeger.

## Limburgs Speenvarken

Slagerij Edelbrons voorziet u van kwalitatief goed en betrouwbaar vlees met een Beterleven keurmerk met één ster van de dierenbescherming.

## Tom Miesen

In zijn selectie van meer dan 200 kazen spelen streekkazen een belangrijke rol bij deze kaasmeester.



# CORNELISSEN COFFEEROASTERS

Samen met Oostwegel Collection heeft Cornelissen Coffeeroasters een melange voor espresso en lungo geselecteerd.

Oostwegel Collection Espresso Blend:

De espresso blend hebben we samengesteld met bonen uit 2 Brazilië en Colombia. De combinatie resulteert in een volle body met tonen van chocolade en rood fruit.

Oostwegel Collection Single Origen:

De koffie komt specifiek uit Ethiopië Sidamo. Ethiopië wordt ook wel de geboorteplaats van koffie genoemd. Deze koffie wordt bewust lichter gebrand om zoveel mogelijk karakter en smaak van deze origine te behouden.

## NEWBY TEAS

*'The Luxury Tea Company'* Newby is opgericht in Londen met als missie het verkrijgen, mengen, conserveren en serveren van de meest delicate theesoorten ter wereld. Thee is Newby's passie, kunst, wetenschap, geschiedenis, nalatenschap en leven.

## RISING FLOWER

Verfijnde groene theeblaadjes, met de hand verwerkt om heldere goudbloemen te omhullen. Een meesterlijk werk van vakmensen dat uitkomt als er warm water op wordt geschonken. Terwijl de bloem zich ontplooit laat zij een symfonie van de natuur op haar best zien.

Bereidingstijd: ca 5 min.

